Moulinex

home bread baguette

F

GB

D

E

I

TR

1

2



www.moulinex.com

Ref. 3315144 / JPM & Associés • marketing-design-communication • 33 (0)3 80 56 28 11 • 08/2007

F
GB
D
E
I
TR

1
2
4a
4b
4c
4d
4e
4f
4g
Pain basique
Pain français
Pain complet
Pain sucré
Pain rapide
Pain sans gluten
Pain sans sel
Pain riche en oméga 3
Baguette
Cake
Confiture
Pasta
Pâtes levées
Cuisson seule
750g 1000g 1500g
menu
MENU
TIMER
18:88
end
3
4
5
6
7
8a
8b
9
10
11


fig.1
fig.2
fig.3
fig.4
fig.5
fig.6
fig.7
fig.8
1
2
fig.9
750g 1000g 1500g
MENU
TIMER
1
18:88
fig.10
4 Pain sucré
750g
menu
Pâtes levées
14 Cuisson seule
fig.11
9 Baguette
10 Cake
750g 1000g 1500g
MENU
18:88
g
fig.12
fig.13
13 Pâtes
14 Cuisso
1000g 1500g
TIMER
end
fig.14
fig.15
fig.16
1 H
fig.17
fig.18
fig.19
fig.20
fig.21
2cm
1cm
fig.22
1
2
fig.23
Pâtes levées
14 Cuisson seule
55MN
fig.24
1 H

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

⚠ Para su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de Baja Tensión, compatibilidad Electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente...).

1. Condiciones de utilización

- Este aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento mediante un reloj externo o un sistema de mando a distancia aparte.
- ⚠ Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- ⚠ Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- El aparato está destinado únicamente a uso particular y dentro del hogar.
- Desconecte el aparato en cuanto deje de utilizarlo y cuando vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si:
  - éste tiene un cable dañado o defectuoso.
  - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.

  En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, debe realizarla un servicio técnico autorizado.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, llévelos a sustituir obligatoriamente a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).
- **No toque la ventana durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventana puede ser elevada.**
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflamaran, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.
- Todos los aparatos están sometidos a un riguroso control de calidad. Se han realizado pruebas de utilización al azar en algunos aparatos, lo que explica las posibles señales de utilización.
- El aparato suministrado para hacer rayas tiene una cuchilla cortante. Vuelva a poner la tapa después de haberlo utilizado y guárdela en un lugar seguro.
- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato y el accesorio para baguette (o para barras de pan) se calientan mucho durante la utilización.**
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención, el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- **Cuando esté en el programa n° 11 (mermelada, compota) preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**
- Atención, la masa se ha desbordado por fuera de la cuba de cocción sobre el elemento caliente, puede inflamarse, al igual:
  - no sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.
  - no sobrepase los 1500 g de masa total en el depósito y los 450 g de masa total para baguette.
  - no sobrepase los 280 g de harina y 1 c de café de levadura para las recetas baguettes.
  - no sobrepase los 900 g de harina y 5 c de café de levadura para las recetas en depósito.
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 55 dBa.

E

2. Alimentación eléctrica

- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible para su seguridad que la toma de tierra corresponda a las normas de instalación eléctrica en vigor de su país. Si la instalación no dispone de un enchufe con toma de tierra, antes de utilizarlo es obligatorio que contacte con personal técnico autorizado para que adapte correctamente su instalación eléctrica.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador que esté en buen estado, que tenga toma de tierra y un cable conductor de sección al menos igual al cable suministrado0 con el producto.

3. Reparaciones

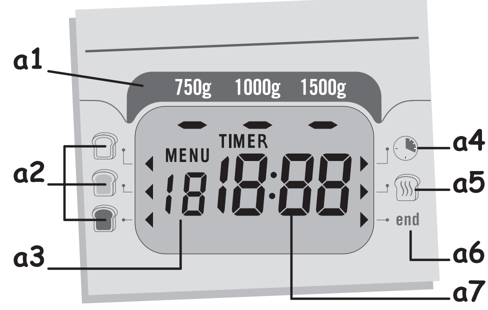
Las reparaciones sólo deberán ser realizadas por especialistas, con piezas de recambio originales. Reparar un aparato por su cuenta puede representar un peligro para el usuario.

DESCRIPCIÓN

1. Cuba de pan
2. Mezcladores
3. Tapa con ventanita
4. Cuadro de mandos
   - a. Pantalla de visualización
     - a1. Indicador de peso
     - a2. Nivel de tueste
     - a3. Selección de menú
     - a4. Programación diferida
     - a5. Mantenimiento en caliente
     - a6. Fin de la cocción
     - a7. Placa minutero
   - b. Selección de programas
   - c. Selección del peso
   - d. Botón puesta en marcha / parada
   - e. Indicador luminoso de funcionamiento
   - f. Selección de intensidad del tueste
   - g. Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 14
5. Soporte de cocción para baguette
6. 2 placas anti-adherentes para baguettes

Accesorios:

7. Vaso graduado
8. a. Cucharada sopera
   b. Cucharada de café
9. "Gancho" para retirar los mezcladores
10. Pincel
11. Cuña



ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

1. Desembalaje

- Desembale el aparato, conserve la garantía y lea con atención el modo de empleo antes de la primera utilización del aparato - fig. 1.
- Instale su aparato sobre una superficie estable. Retire todos los accesorios del aparato (cubilete, cuña) - fig. 1.

2. Limpieza de la cuba

- Limpie la cuba del aparato con un paño húmedo. Séquelo bien - fig. 2.

Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.

3. Puesta en marcha del aparato

- Desenrolle el cable y enchúfelo en un enchufe con toma de tierra - fig. 3.

pte
.
del
uen
un
nos
el
ser
de
ato
gro
es
a4
a5
a6
a7
año
olor
un

UTILIZACIÓN

E

1. ANTES DE UTILIZAR SU HOME BREAD BAGUETTE

- Retire la cuba de pan quitando el asa y tirando de adelante hacia atrás para desencajar ambos lados uno antes que el otro - fig. 4.
- Adapte luego los mezcladores - fig. 5.

2. AÑADIR LOS INGREDIENTES

- Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado (ver consejos prácticos página 59) - fig. 6.
- **Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud.**

3. ARRANQUE

- Introduzca la cuba de pan - fig. 7. Presione la cuba por un lado y luego por el otro para encajarla en el arrastrador, de tal manera que quede bien encajada por los 2 lados - fig. 8.
- Conecte la máquina panificadora - fig. 3. Después de la señal sonora, el programa 1 se visualizará por defecto, es decir 1000 g con dorado medio - fig. 9.

4. SU PRIMERA RECETA : EL PAN BÁSICO

(programa 1 Pan básico)

- **Para conocer la máquina panificadora le sugerimos que intente la receta del PAN BÁSICO para su primer pan.**

c de c	> Cucharada de café
c s	> Cucharada sopera

Dorado	> Medio
Peso	> 1000 g
Tiempo	> 3 : 20
Ingredientes:	
Aceite	> 2 c s
Agua	> 325 ml
Sal	> 2 c de c
Azúcar	> 2 c s
Leche en polvo	> 2,5 c s
Harina	> 600 g
Levadura	> 1,5 c de c

- Para comenzar su receta, vuelva a los pasos 1,2 y 3 más arriba.
- Después, comience el programa PAN BÁSICO, presione la tecla ⓘ - fig. 10. El indicador de funcionamiento se enciende.

Los 2 puntos del reloj parpadearán - fig. 13. El ciclo comienza.

- Al final del ciclo, remítase al paso 11 más abajo.

5. SELECCIÓN DE OTROS PROGRAMAS

- **Para cada programa, se visualizará un ajuste por defecto - fig. 9. Deberá seleccionar manualmente los ajustes deseados.**
- La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra.
- Presione la tecla **"menú"** que le permite elegir cierto número de programas diferentes. Para hacer pasar los programas de 1 a 14, presione sucesivamente la tecla **"menú"** - fig. 10.
- El tiempo correspondiente al programa seleccionado se muestra automáticamente.

6. SELECCIÓN DEL PESO DEL PAN

- El peso del pan se ajusta por defecto en 1000 g. El peso se proporciona a título indicativo. Algunas recetas no permitirán realizar un pan de 750g.
- **Remítase a la descripción de las recetas para una mayor precisión.**
- **Los programas 5, 9, 11, 12, 13, 14 no poseen el ajuste del peso.**
- Presione el botón para ajustar el producto elegido 750 g, 1000 g o 1500 g - fig. 11. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado.

7. SELECCIÓN DEL GRADO DE TUESTE DEL PAN

- El tueste del pan se establece por defecto en medio.
- Los programas 5, 11, 12 y 13 no tienen regulación de tueste. Se pueden elegir tres opciones: CLARO / MEDIO / OSCURO.
- Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado - fig. 12.

8. ARRANQUE DE UN PROGRAMA

- Para comenzar el programa seleccionado presione la tecla ⓘ - fig. 10. El programa comienza. Se muestra el tiempo correspondiente al programa. Los pasos se suceden uno detrás de otro automáticamente.

9. Utilizar el programa diferido

- **Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15h antes.**
  Los programas 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14 no tienen programa diferido.

Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se visualizará. Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que le gustaría que su preparación esté lista. La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Con los botones (+) y (−), visualizará el tiempo encontrado ((+) hacia arriba y (−) hacia abajo). Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min + bip corto.
Con una presión larga, el tiempo desfila de manera continua por periodos de 10 min.
Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11horas con los botones (+) y (−). Presione el botón (I). Se emitirá una señal sonora. El indicador visual ◀ se visualizará en frente ◑ y los 2 puntos : del reloj parpadearán.
La cuenta atrás comienza. El indicador de funcionamiento se encenderá.
Si se equivoca o desea modificar el ajuste de la hora, presione de manera prolongada el botón (I) hasta que emita una señal sonora. El tiempo por defecto se visualizará. Repita la operación.
Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa de puesta en marcha diferada con recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogur, queso, trutas frescas.

10. Parar un programa

- Al final del ciclo el programa se para automáticamente y el piloto se enciende en el frente end.
- Para parar el programa en curso o anular la programación diferida, presione 5 seg. la tecla (I) - fig. 10.

11. Extraer el molde

- Esta etapa no concierne al ciclo baguette. Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora - fig. 14. Retire la cuba de pan tirando del asa. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa - fig. 15. Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo - fig. 16.
- Puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolde.
  En ese caso utilice el accesorio "gancho" de la siguiente manera:
  > una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y sujételo con la mano protegida por un guante aislante,
  > introduzca el gancho en el eje del mezclador y tire con cuidado para extraer el mezclador - fig. 17,
  > repita la operación con el otro mezclador,
  > enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.

LOS PROGRAMAS

Descubra los programas propuestos en el menú

- ❶ Pan básico

El programa Pan básico permite realiza la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.

- ❷ Pan francés

El programa Pan francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.

- ❸ Pan integral

El programa Pan integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.

- ❹ Pan azucarado

El programa Pan azucarada está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 1000 g de masa en total.

- ❺ Pan rápido

El programa Pan rápido es específico para la receta del pan RÁPIDO. En este programa no se puede ajustar el peso ni el color. El agua para esta receta, debe estar entre 35° y 40° C como máximo.

• 6 Pan sin gluten
El pan sin gluten se ha de preparar exclusivamente a partir de preparaciones sin gluten listas para su uso. Es adecuado para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celiática) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc...). Diríjase a las recomendaciones específicas indicadas en el paquete. La cuba deberá limpiarse sistemáticamente para que no haya riesgo de contaminación con otras harinas. En caso de una dieta sin gluten estricta, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite un mezclado óptimo. Por consiguiente, es necesario doblar la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico suave. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal.

• 7 Pan sin sal
El pan es uno de los alimentos que aportan la mayor cantidad diaria de sal. La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.

• 8 Pan rico en Omega 3
Este pan es rico en ácidos grasos Omega 3 gracias a una receta equilibrada e integral en el plan nutritivo. Los ácidos grasos Omega 3 contribuyen al buen funcionamiento del sistema cardiovascular.

• 9 Baguette
El programa baguette le permite a usted cocinar sus propias baguettes. Este programa se desarrolla en 2 tiempos.
1° paso> Amasado y fermentación de la masa
2° paso > Cocción
El ciclo de cocción se lleva a cabo tras la confección de sus baguettes (para ayudarle en su confección, encontrará una guía complementaria de elaboración con su máquina de pan).

• 10 Pastel
Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química.

• 11 Mermelada
El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.

• 12 Masta
El programa 12 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines.

• 13 Masa subida
El programa Masas subidas no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej: la masa de pizza.

• 14 Cocción
El programa de Cocción permite cocer de 10 a 70 min, ajustable por periodos de 10 min., para un dorado claro, medio u oscuro. Puede seleccionarse solo y utilizarse:
a) en combinación con el programa Masas subidas,
b) para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío,
c) para acabar una cocción en caso de corte de corriente prolongada durante un ciclo de pan.

Este programa no permite cocer baguettes.
La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 14.
Para interrumpir el ciclo antes de su finalización, pare el programa manualmente manteniendo presionado el botón ⓘ .

LOS CICLOS

La tabla de las páginas 57-58 le indica el desglose de los diferentes ciclos siguiendo el programa seleccionado.

AMASADO	> **REPOSO**	> **SUBIDA**	> **COCCIÓN**	> **MANTENIMIENTO EN CALIENTE**
Permite formar la estructura de la masa y por lo tanto su capacidad para subir correctamente.	Permite que la masa repose para mejorar la calidad del amasado.	Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.	Transforma la masa en miga y permite el dorado y la corteza crujiente.	Permite guardar el pan caliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción.

Amasado: la masa se encuentra en el 1er o 2º ciclo de amasado o en periodo de mezcla entre los ciclos de subidas.

TRUCO

Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc… Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir.

Diríjase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (página 57-58) y a la columna "extra".
Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción.

Ej.: "extra" = 2:51 y "tiempo total" = 3:13, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 22 min.

Subida: la masa se encuentra en el 1er 2º o 3er ciclo de subida.

Cocción: el pan se encuentra en el ciclo final de cocción. Un indicador visual se enciende enfrente de **"end"** indicando que el ciclo ha terminado.

Mantenimiento en caliente: para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, puede dejar la preparación en el aparato. Un indicador . visual se enciende enfrente. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará automáticamente después de la cocción. La pantalla permanecerá en 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente. Un bip sonará a intervalos regulares. Al final del ciclo el aparato se parará automáticamente después de la emisión de 3 bips.

LOS INGREDIENTES

- **Las materias grasas y el aceite:** Las materias grasas y el aceite: las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Se conservará también mejor y por más tiempo. Demasiada grasa ralentiza la subida de la masa. Si utiliza mantequilla, desmíguela en pequeños trozos para distribuirla de manera homogénea en la preparación o ablándela. No añada la mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, ya que la grasa podría impedir que la levadura se rehidrate.
- **Huevos:** los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el buen desarrollo de la miga. Si utiliza huevos, reduzca la cantidad de líquido en consecuencia. Añada el huevo y complete con el líquido hasta que obtenga la cantidad de líquido indicado en la receta. Las recetas están previstas para un huevo medio de 50 g, si los huevos son más grandes, añadir un poco de harina; si los huevos son más pequeños, poner un poco menos de harina.
- **Leche:** puede utilizar leche fresca o leche en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad de agua inicialmente prevista. Si utiliza leche fresca, puede añadir agua también: el volumen total debe ser igual al volumen previsto en la receta. La leche produce también un efecto emulsionante que permite obtener una miga más esponjosa y por lo tanto un mejor aspecto.
- **Agua:** el agua rehidrata y activa la levadura. Hidrata también el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Se puede sustituir el agua, en parte o totalmente por leche u otros líquidos. Utilice líquidos a temperatura ambiente.
- **Harinas:** el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la calidad de la harina, los resultados de la cocción pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que la harina reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo la humedad o por el contrario perdiéndola. Utilice preferentemente una harina llamada "de fuerza", "panificable" o "de panadería" mejor que una harina estándar.Nuestras recetas están optimizadas para el empleo de una harina común T55. Si se mezclan harinas especiales para pan, brioche o pan de

leche, no sobrepase los 1000 g de masa en total en el depósito y los 450 g de masa en total en baguette.

Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso semillas enteras a la masa, conseguirá un pan más consistente y menos graso. Se recomienda utilizar una harina fuerte o media, excepto indicación contraria en las recetas. El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan listas para usar. Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 3.

- **Azúcar:** utilice preferentemente azúcar blanco, moreno o miel. No utilice azúcar refinado o en trozos. El azúcar nutre la levadura, le da buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.
- **Sal:** da gusto al alimento, y permite regular la actividad de la levadura. No debe entrar en contacto con la levadura. Gracias a la sal, la masa se cierra, se compacta y no sube demasiado deprisa. Mejora también la estructura de la masa.
- **Levadura:** la levadura permite subir la masa. Utilice levadura de panadería o activa deshidratada en sobres. La calidad de la levadura puede variar, no sube siempre de la misma manera.

El pan puede ser de diferente tipo en función de la levadura utilizada. Una levadura vieja o una levadura mal conservada no funcionará tan bien como la levadura deshidratada recién abierta. Las proporciones indicadas son para una levadura deshidratada. En caso de que se utilice levadura fresca, hay que multiplicar la cantidad por 3 (en peso) y diluir la levadura en un poco de agua templada ligeramente azucarada para una acción más eficaz. Existen levaduras deshidratadas bajo la forma de pequeñas bolas que hay que rehidratar con un poco de agua templada ligeramente azucarada. Se utilizan en las mismas proporciones que la levadura deshidratada en laminillas, pero le aconsejamos esta última para una utilización más fácil.

- **Los aditivos** (aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc) : puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de:
  - > respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más frágiles,
  - > las semillas más sólidas (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el comienzo del amasado para facilitar la utilización de la máquina (puesta en marcha diferida por ejemplo),
  - > escurrir bien los ingredientes muy húmedos (aceitunas),
  - > añadir un poco de harina a los ingredientes grasos para incorporarlos mejor,
  - > no incorporarlos en cantidades demasiado grandes, para no perturbar el buen desarrollo de la masa.

LA RECETA DE LA BAGUETTE

Para esta receta, necesita todos los accesorios para esta función: 1 soporte de cocción para baguettes (5), 2 placas anti-adherentes para la cocción de la baguette (6) 1 cuña (11) y un pincel (10).

RECETA PARA REALIZAR 4 BAGUETTES DE 100G APROXIMADAMENTE

(programa 9 Baguette)

c de c	> Cucharada de café
c s	> Cucharada sopera

Tueste > Mediano

Ingredientes:

Agua	>170 ml
Sal	> 1 cucharilla de café
Harina T55	> 280 g
Levadura deshidratada	> 1 cucharilla de café



TRUCO

Para hacer sus baguettes todavía más esponjosas, añada una cucharadita de aceite a la receta. Si desea darle más color a sus panes, añada 2 cucharillas de azúcar.

1ª ETAPA : AMASADO Y FERMENTACIÓN DE LA MASA

- Enchufe la máquina del pan - fig. 3.
- Después del pitido, aparece el programa 1 por defecto - fig. 9.
- Presione la tecla «menu» y seleccione el programa 9 Baguette.
- Seleccione el nivel de tueste, tiene 3 elecciones posibles - fig. 12 :
  - 1 para panecillos dulces (pan de leche, sobaos, medianoches…)
  - 2 ó 3 para las barras normales, más o menos tostadas.
- Presione la tecla ⓘ - fig. 10. El piloto de funcionamiento se enciende y los 2 puntos del minutero parpadean - fig. 13. Comienza el ciclo de amasado, seguido de la fermentación.

OBSERVACIONES:

- Las 2 etapas: El amasado y fermentación de la masa se efectúan automáticamente y duran un total de 1H 21 (26 min. de amasado y 55 min. para que la masa suba).
- Durante la etapa del amasado, es normal que la masa no se mezcle bien en algunas partes.
- Cuando la preparación está terminada la máquina del pan queda en espera. Habrá diferentes señales sonoras que le indicarán que el amasado y fermentación han terminado y el piloto de funcionamiento parpadeará - fig. 13.

La masa debe ser utilizada durante la hora que sigue a las señales sonoras. Más allá de este tiempo la máquina se reinicia y el programa baguette se pierde.

2ª ETAPA : REALIZACIÓN Y COCCIÓN DE LAS BAGUETTES

Para ayudarse con la realización de los pasos; remítase a la guía de realización suministrada.

- Retire la cuba de la máquina - fig. 15.
- Enharine ligeramente la superficie de trabajo.
- Saque la masa de la cuba y póngala sobre la superficie de trabajo.
- Forme una bola con la masa y divídala en 4 pedazos con la ayuda de un cuchillo - fig. 18.
- Usted obtiene 4 pedazos de igual peso, con los que debe formar las baguettes.

TRUCO

Para hacer baguettes más ligeras, deje reposar la masa 5 minutos antes de su elaboración.

Los siguientes pasos se realizarán para cada pedazo.

1) Haga un rectángulo plano con cada pedazo de masa de más o menos 1cm de grosor.
2) Dóblelo en 2, de frente a usted.
3) Partiendo de un lado del rectángulo, suelde los laterales moldeando la masa con la mano todo a lo largo de la masa. Refine así la forma rectangular para obtener un resultado más regular.
4) De la vuelta al rectángulo de nuevo y ponga la soldadura hacia arriba.
5) Dóblelo de nuevo en 2 enrollando la masa alrededor del dedo pulgar presionando la soldadura con la palma de la mano, de esta forma la masa sigue tierna.
6) Repita los pasos 4 y 5 hasta obtener la longitud deseada. El espesor y la longitud del pedazo deben ser regulares.

La longitud de la baguette debe corresponder a la medida de la placa anti-adherente (alrededor de 18 cm).

7) Haga rodar el trozo de masa sin presionarlo demasiado con las manos para obtener una forma regular.

TRUCO

Puede variar los sabores de sus panes condimentándolos. Para esto, durante la etapa 7, es suficiente con humedecer y pasar los trozos de masa por semillas de sésamo o de adormidera.

- Después de haber confeccionado las baguettes, Póngalas sobre las placas anti-adherente - fig. 19.

  La soldadura de las baguettes debe quedar hacia abajo.

- Para obtener un óptimo resultado, corte la parte de arriba de las baguettes en diagonal con un cuchillo dentado o con la cuña suministrada para lograr una abertura de 1 cm - fig. 20+21.

TRUCO

Usted puede variar las presentaciones de sus baguettes y realizar incisiones con ayuda de una cuchilla a lo largo de toda la baguette.

- Con ayuda del pincel suministrado, humedezca generosamente la parte de arriba de las baguettes, evitando la acumulación de agua sobre las placas anti-adherentes.
- Ponga las 2 placas anti-adherentes con las baguettes sobre el soporte de baguettes suministrado - fig. 22.
- Instale el soporte de baguettes dentro de la máquina en el lugar de la cuba.
- Presione de nuevo la tecla (I) para volver a empezar el programa y comenzar la cocción de sus baguettes - fig. 23.
- Al final del ciclo de cocción, desenchufe la máquina - fig. 14 ; Retire el soporte de baguettes. Utilice siempre guantes aislantes porque el soporte está muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas anti-adherentes y deje que se enfríen sobre una parrilla - fig. 24.

E

TABLA DE CICLOS

PROG.	DORADO	PESO (g)	TIEMPO (h)	Preparación de la masa (Amasado-Reposo-Fermentación) (h)	COCCIÓN (h)	EXTRA (h)	MANTENIMIENTO DEL CALOR (h)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	2:20	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25		0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25		0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	2:24	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	2:32	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	2:45	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	0:35	0:45	-	1:00

PROG.	DORADO	PESO (g)	TIEMPO (h)	Preparación de la masa (Amasado-Reposo-Fermentación) (h)	COCCIÓN (h)	EXTRA (h)	MANTENIMIENTO DEL CALOR (h)
6	1	750	2:15	1:15	1:00	2:05	1:00
		1000	2:20		1:05	1:10	1:00
		1500	2:25		1:10	2:15	1:00
	2	750	2:15		1:00	2:05	1:00
		1000	2:20		1:05	1:10	1:00
		1500	2:25		1:10	2:15	1:00
	3	750	2:15		1:00	2:05	1:00
		1000	2:20		1:05	1:10	1:00
		1500	2:25		1:10	2:15	1:00
7	1	750	3:37	2:27	1:10	3:17	1:00
		1000	3:42		1:15	3:22	1:00
		1500	3:47		1:20	3:27	1:00
	2	750	3:37		1:10	3:17	1:00
		1000	3:42		1:15	3:22	1:00
		1500	3:47		1:20	3:27	1:00
	3	750	3:37		1:10	3:17	1:00
		1000	3:42		1:15	3:22	1:00
		1500	3:47		1:20	3:27	1:00
8	1	750	3:45	2:40	1:05	3:22	1:00
		1000	3:50		1:10	3:27	1:00
		1500	3:55		1:15	3:32	1:00
	2	750	3:45		1:05	3:22	1:00
		1000	3:50		1:10	3:27	1:00
		1500	3:55		1:15	3:32	1:00
	3	750	3:45		1:05	3:22	1:00
		1000	3:50		1:10	3:27	1:00
		1500	3:55		1:15	3:32	1:00
9	1	-	2:07	1:21	0:46	1:46	1:00
	2	-	2:03		0:42	1:42	1:00
	3	-	2:14		0:53	1:53	1:00
10	1	750	1:20	0:15	1:05	1:15	1:00
		1000	1:25		1:10	1:20	1:00
		1500	1:30		1:15	1:25	1:00
	2	750	1:20		1:05	1:15	1:00
		1000	1:25		1:10	1:20	1:00
		1500	1:30		1:15	1:25	1:00
	3	750	1:20		1:05	1:15	1:00
		1000	1:25		1:10	1:20	1:00
		1500	1:30		1:15	1:25	1:00
11	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
12	-	-	0:15	0:15	-	-	-
13	-	-	1:25	1:25	-	-	-
14	1	-	0:10 por periodos de 10 min.	-	0:10 por periodos de 10 min.	-	-
	2						
	3						

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor en los programas 1 a 10 incluidos.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Preparación de las recetas

- Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario), y deberán pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas.** Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.
- Respete el orden de preparación
  > Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
  > Sal
  > Azúcar
  > Harina (primera mitad)
  > Leche en polvo
  > Ingredientes específicos sólidos
  > Harina (segunda mitad)
  > Levadura
- La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.
- Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización (salvo que se indique lo contrario). Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**
- **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C).
- **Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se despegue bien de las paredes.
  > si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
  > si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.

Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada sopera como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.

- **Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.

2. Utilización de su máquina de pan

- **En caso de corte de corriente:** si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 min durante los cuales la programación queda guardada. El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.
- **Si encadena dos programas,** espere 1 h antes de iniciar la segunda programación.
- Para el programa baguette después de las etapas de amasado y fermentación de la masa, debe utilizar la masa dentro de la hora que sigue a las señales sonoras. Más allá de este tiempo, la máquina se reinicia y el programa de baguette se pierde.

E

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato y déjelo enfriar.
- Limpie el cuerpo con una esponja húmeda. Seque cuidadosamente.
- Lave el depósito, le mezclador, el soporte baguette y las placas anti-adherentes con agua caliente.
- Si el mezclador queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.
- Desmonte la tapa para limpiarla con agua caliente.
- No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.
- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.
- No guarde el soporte baguette y las placas anti-adherentes en el depósito para no rayar el revestimiento.



GUÍA PARA MEJORAR SUS CONFECCIONES

1. PARA LOS PANES

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.

	Causas posibles					
	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
Resultados						
El botón ⓘ se ha accionado durante la cocción				●		
Falta harina		●				
Demasiada harina			●			●
Falta levadura			●			
Demasiada levadura		●		●		
Falta agua			●			●
Demasiada agua		●			●	
Falta azúcar			●			
Harina de mala calidad			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad)	●					
Agua demasiado caliente		●				
Agua demasiado fría			●			
Programa no adecuado			●	●		

2. Para las baguettes

PROBLEMAS/DEFECTOS	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El trozo de masa no tiene sección constante.	La forma del rectángulo al principio no es regular o no tiene espesor constante.	Aplane con un rodillo de pastelero si fuera necesario.
Es difícil dar forma a la masa.	A la receta le falta un poco de agua.	La receta no le ha salido bien, vuelva a empezar de nuevo.
	Se ha trabajado demasiado la masa.	Vuelva a formar una bola, deje reposar 10 min. antes de empezar de nuevo.
		Proceda a la elaboración en 2 etapas con 5 min. de reposo en el medio.
La masa se pega; es difícil dar forma a los baguettes.	Ha echado demasiada agua en la receta.	Enharínese ligeramente las manos pero a ser posible ni en la masa ni sobre la encimera y siga la elaboración de los baguettes.
	Se ha incorporado el agua demasiado caliente a la receta.	
La masa se rompe o es granulosa en superficie.	Se ha trabajado demasiado la masa.	Vuelva a formar una bola, deje reposar 10 min. antes de volver a empezar de nuevo.
		Proceda a la elaboración en 2 etapas con 5 min de reposo en el medio.
Las incisiones en el trozo de masa no son claras.	La masa se pega: ha echado demasiada agua en la receta.	Vuelva a empezar la etapa de elaboración de los baguettes, enharínese ligeramente las manos pero a ser posible ni en la masa ni sobre la encimera.
	La cuchilla no está bastante afilada.	Utilice la cuchilla suministrada o en su defecto una cuchilla micro dentada muy afilada.
	Las incisiones son poco profundas.	Haga una incisión con un movimiento vivo seguro.
Las incisiones tienden a cerrarse o no se abren durante la cocción.	La masa se pega demasiado: Ha echado demasiada agua en la receta.	La receta no le ha salido bien, vuelva a empezar de nuevo.
	La superficie del trozo de masa no se ha extendido lo suficiente en el momento de darle forma.	Vuelva a empezar estirando más la masa en el momento de enrollarla alrededor del pulgar.

E

La masa se rompe por los lados durante la cocción.	La profundidad de la incisión en el trozo de masa es insuficiente.	Diríjase a la página 56 para la forma ideal de las incisiones.
Los baguettes cocidos se pegan al soporte.	Los trozos de masa están demasiado húmedos.	Retire el excedente de agua del pincel.
	Las placas del soporte baguettes se agarran demasiado.	Unte ligeramente con aceite las placas del soporte antes de colocar los trozos de masa.
Los baguettes no están suficientemente dorados.	Ha olvidado untar sus trozos de masa con agua antes de introducirlos en el horno.	Este atento durante la próxima elaboración.
	Ha enharinado demasiado los baguettes durante la elaboración.	Unte bastante agua con un pincel antes de introducirlos en el horno.
	La temperatura ambiente es elevada (más de 30 °C).	Utilice agua más fría (entre 10 y 15 ° C) y/o un poco menos de levadura.
Los baguettes no han subido lo suficiente.	Ha olvidado la levadura en la receta.	La receta no le ha salido bien, vuelva a empezar de nuevo.
	Puede que la levadura estuviera caducada.	
	A su receta le faltaba agua.	
	Se han aplastado y apretado demasiado los baguettes durante la elaboración.	

GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	**SOLUCIONES**
Los mezcladores se quedan atrapados en la cuba.	• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Los mezcladores se quedan atrapados en el pan.	• Untar ligeramente los mezcladores con aceite antes de introducir los ingredientes en la cuba o utilizar el accesorio para desmoldar el pan (página 52).
Después de presionar en ⓘ no pasa nada.	• La máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en ⓘ el motor gira pero no amasa.	• La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	• Ha olvidado presionar en ⓘ después de la programación. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado	• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: deje enfriar la máquina y limpie el interior de la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.



GARANTÍA

- En caso de uso inadecuado o inconforme con el modo de empleo, la marca declina toda responsabilidad y se cancela la garantía.
- Lea detenidamente las instrucciones que acompañan al aparato antes de utilizar por primera vez este electrodoméstico: Moulinex queda exenta de cualquier responsabilidad que pueda derivarse de utilizar este producto sin cumplir dichas instrucciones.



MEDIO AMBIENTE

- De acuerdo con la reglamentación vigente, todo aparato que esté fuera de servicio debe quedar inutilizado definitivamente. Por ello, se ruega desenchufar y cortar el cable antes de tirar el aparato.



¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



PUEDE VER UNA PELÍCULA DETALLADA SOBRE LA CONFECCIÓN DE LAS BAGUETTES CARGÁNDOSE SU FOLLETO FILMADO EN LOS SIGUIENTES SITIOS DE INTERNET:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com /



E